



## LA CARTE

### Tout commença ...

. Foie gras mi-cuit du Périgord, chutney de mangue et gingembre	17 €
. Saumon label rouge tataki au sésame, daïkon mariné et crème au wasabi	16 €
. Cappuccino de topinambour, pancetta au poivre grillée, nuage de mascarpone	15 €
. Panier de croquants à la ricotta et jeunes pousses, vinaigrette au sirop d'érable	14 €
. Ardoise d'asperges blanches françaises, vinaigrette à la passion et grenade	12 €
. Tartare de boeuf charolais, tomate confite, pesto et tuile au parmesan	12 €
. L'entrée du jour (sauf le samedi)	12 €

### Et alors ...

. Pavé de coeur de faux-filet de nos régions, patate douce rôtie entière, jus aux morilles	28 €
. Saint Pierre poêlé, déclinaison de panais et noisettes, huile d'olive Kalios	27 €
. Caille fermière de Challans, tombée d'épinards, dattes et purée de pois chiches bio, jus à la cardamome	25 €
. Dahl de lentilles corail bio au lait de coco, gingembre et coriandre	23 €
. Chorizo grillé, printanière de légumes, caramel de piquillos	22 €
. Filet de cabillaud rôti, caviar d'aubergine et légumes méditerranéens, huile citronnée	22 €
. Le plat du jour (sauf le samedi)	22 €

### C'est ainsi qu'ils partirent, mais jamais sans ...

. L'éclair du chef à la poire et au poivre long de Java	11 €
. Mi-cuit au chocolat noir équitable, glace pistache	10 €
. Pain de Gênes et chantilly à la fleur d'oranger, marmelade et zestes confits	9 €
. Ananas poêlé, crème passion et crumble	9 €
. Le café gourmand	8.50 €
. Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment	8 €
. Mousse au chocolat blanc, fraises et éclats de meringue	8 €
. Profiteroles exotiques, sorbet citron vert	8 €
. Le dessert du jour (sauf le samedi)	8 €